

云端第二课堂活动—乳制品创作竞赛



# 产品设计方案

## 产品图示



小组成员：徐萌、方美云、王雨昕

班 级：18 级食品加工一班

# 目录

## 正文部分

### 一、产品描述

#### ➤ 产品概述

Q弹香甜的QQ糖与香浓醇厚的牛奶，再加上一颗鲜嫩欲滴的草莓，秘制出香甜可口的QQ糖草莓布丁。

#### ➤ 设计来源

QQ糖、牛奶、草莓都是生活中最常见的食物，在果冻的灵感下，做出了QQ糖草莓布丁，布丁原本平淡无奇，在添加了QQ糖之后变得香甜爽口，再加上一颗新嫩的草莓后更是让人直流口水。

### 二、产品配方

QQ糖-----35粒

牛奶-----150克

新鲜草莓-----1颗

### 三、产品工艺

1. 准备所需材料，QQ糖、牛奶、新鲜草莓，放置备用。
2. 将20颗QQ糖隔水加热至粘稠状，趁热倒入150克牛奶，搅拌均匀，放冰箱冷藏，冷藏两小时即可。
3. 冷藏结束后再把10-15颗QQ糖加入适量温水隔水融化，倒置冷藏好的布丁中，继续冷藏。
4. 最后，将1颗新鲜草莓对半切开，放在冷藏好的布丁上。

#### 四、产品评价

##### ➤ 感官评价

色泽：呈透明淡粉色。

滋味与气味：具有 QQ 糖与牛奶的微气味，无异味。

性状：呈胶冻状，质软，无杂质。

##### ➤ 质量标准

###### 1. 理化指标

可溶性固形物/ (g/100g)  $\geq 5$

总砷 (以 As 计) / (mg/kg)  $\leq 0.2$

铅 (Pb) / (mg/kg)  $\leq 1.0$

###### 2. 微生物指标

菌落总数/ (CFU/g)  $\leq 100$

大肠菌群/ (MPN/g)  $\leq 30$

致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等) 不得检出

霉菌/ (CFU/g)  $\leq 20$

#### 五、食品安全的控制方案

1. 产品原辅料 QQ 糖、牛奶在保质期内，草莓新鲜、用 I 级洗洁精清洗。

2. 生产设备杀菌消毒，生产环境洁净无污染。

3. 注意产品配方，QQ 糖太多会腻且对牙齿不好，太少风味口感不足；加奶时注意趁热搅拌均匀，否则成品组织状态不均。

#### 六、产品包装

包装采用透明玻璃瓶，不仅能突出产品的层次感，而且外观简约大气，方便又不失美感。

## 七、市场潜力分析

QQ糖草莓布丁，选材常见且制作简单，口感极佳，爽口不腻，老少皆宜，色味香俱全，包装简又不失美感，营养较为丰富。且草莓中富含丰富的胡萝卜素、维生素 A 和膳食纤维，可缓解夜盲症，具有维护上皮组织健康、明目养肝，促进生长发育之效，也可促进胃肠道的蠕动及胃肠道内的食物消化，改善便秘，预防痤疮、肠癌的发生。

## 八、其他说明

列表说明小组成员具体分工。

成员	任务	备注
徐萌	录制制作产品视频	
王雨昕	编辑 Word 文档	
方美云	编辑 PPT 演示文稿	